



新人のための衛生教育



1.衛生教育の目的

3・4月は入学・卒業シーズンのため多くの新人が入社する季節ですが、お客様にとっては**新人であろうとお店（企業）の顔**となります。

⚠ 避けるべき事態 ⚠

食中毒・異物混入・食物アレルギー・食品表示誤表示
接客へのクレーム・SNSへの不適切画像投稿など

お客様に安心して安全な食事を楽しんでもらうために十分な新人教育を行い、**1人1人が会社や食品衛生のルールを守る**ことが不可欠です。



2.人体に害を及ぼす要因とは

原因1 微生物

- ・危険な菌・ウイルス
- ・寄生虫など
- ・カビなど

人に害を及ぼす量の微生物が付着した食品を食べると、腹痛・嘔吐・下痢などを発症する可能性

原因2 化学物質

- ・殺虫剤・殺鼠剤・除草剤
- ・食用でない機械油
- ・塗料
- ・アレルギー物質
- ・カビ毒
- ・ヒスタミン
- ・フグ毒・貝毒・毒キノコ

洗剤や殺虫剤等の化学物質が食品に入って事故が発生することも

原因3 異物（硬質なもの）

- ・金属片・ネジなど
- ・石
- ・ガラス片・プラスチック片

硬質異物が食品混ざると、口の中を切る・のど詰まり等の危険性



3.従業員に必要な基礎知識

●個人衛生

・身だしなみの徹底

外部からの細菌・ウイルス・異物などを持ち込まないために、**装飾品を外し、清潔な専用の帽子・マスク・ユニフォーム・靴等を着用**



・手洗いの徹底

マニュアルに沿って**正しく洗浄・消毒を実施**、手指に傷などがある場合は、**必ず使い捨て手袋を着用**



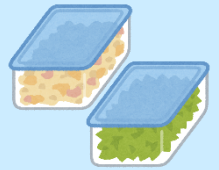
・健康チェックの徹底

本人が食中毒の原因とならないように、**吐き気や嘔吐・腹痛・下痢等の症状や、手指に傷**がある場合は、出勤停止や勤務場所の変更が必要。1人1人が正しく申告し、**責任者が全体の確認**を実施

●食材の取扱い

・日付管理の徹底

期限切れ品は細菌増殖や品質劣化の可能性があるため、**仕込日・解凍日等と使用期限を記載**し管理することが必要



・温度管理の徹底

食中毒菌等の増殖する危険温度帯は5～60℃です。**納品後の原材料は、速やかに冷蔵・冷凍庫に保管**。冷蔵庫内に食品を入れすぎると、温度上昇の原因となるので、**整理・整頓**を行い、**決められた時間に庫内の温度を確認**し記録します



●異物混入への対策

・持込禁止物の確認

筆・ホチキス・クリップ・金タワシなど**自社ルールの確認**



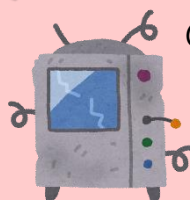
・従業員の身だしなみ

特に**毛髪対策**が重要



・施設・機器・器具類の点検

日常点検を実行し、**破損部分の確認と対処、製造前の目視確認**が重要



・薬剤の管理

保管場所の特定や小分け容器への**名称記載**などが重要

